

PAT-NO: JP355104866A  
DOCUMENT-IDENTIFIER: JP 55104866 A  
TITLE: CANNED COOKED RICE, AND ITS PREPARATION  
PUBN-DATE: August 11, 1980

INVENTOR-INFORMATION:  
NAME  
SATAKE, KIYUUYA

ASSIGNEE-INFORMATION:  
NAME COUNTRY  
SATAKE KIYUUYA N/A

APPL-NO: JP54012124  
APPL-DATE: February 5, 1979

INT-CL (IPC): A23L001/10

ABSTRACT:

PURPOSE: To prepare canned cooked rice which can be eaten with the fingers like "sushi" and opened without adhesion of rice to the lid, by putting rice etc., in a piece of bag-shaped fried bean curd, placing several pieces thereof in a can, boiling or steaming the content, and hermetically sealing the can.

CONSTITUTION: A piece of bag-shaped fried bean curd 2 is stuffed with a proper amount of washed rice, dried rice, or a mixture of rice and seasoned ingredients 3. Several pieces of the stuffed bean curd are placed in a can 1 directing their openings upward, and a proper amount of seasoning is added thereto. The content is boiled or steamed to process the raw rice into cooked rice, and the can is hermetically sealed. The sealed can is washed

and  
sterilized.

COPYRIGHT: (C) 1980, JPO&Japio

⑨ 日本国特許庁 (JP)

⑪ 特許出願公開

⑫ 公開特許公報 (A)

昭55-104866

⑬ Int. Cl.<sup>3</sup>  
A 23 L 1/10

識別記号

庁内整理番号  
6977-4B

⑭ 公開 昭和55年(1980)8月11日

発明の数 2  
審査請求 有

(全 3 頁)

⑮ 罐詰米飯の製造方法および罐詰米飯

寒河江市大字高屋343

⑯ 出 願 人 佐竹及彌

寒河江市大字高屋343

⑰ 特 願 昭54-12124

⑱ 出 願 昭54(1979)2月5日

⑲ 代 理 人 弁理士 河野茂夫

⑳ 発 明 者 佐竹及彌

明 細 書

1. 発明の名称

罐詰米飯の製造方法および罐詰米飯

2. 特許請求の範囲

- (1) 洗米・乾燥した精米又はこの精米と調味された具とを混合させたものを袋状にした油揚げに適量詰める工程と、罐へ上向開口状に前記油揚げを適数並べて詰め合わせる工程と、前記罐に詰められた物に上方より適量の調味液を注ぐ工程と、前記罐に詰められた物を十分に蒸煮する工程と、前記罐を巻締する工程と、密閉された罐の洗浄・殺菌工程とからなることを特徴とした罐詰米飯の製造方法。
- (2) 前記精米が、うるちと胚うるちより少量のもち米とを混合したものであることを特徴とした特許請求の範囲(1)記載の罐詰米飯の製造方法。
- (3) 適数の袋状の油揚げに詰められた状態の米飯であつて、各袋状油揚げの開口部が上方になされかつ米飯・油揚げともに調味された状

態で罐へ密に詰められていることを特徴とした罐詰米飯。

- (4) 米飯がうるちと胚うるちより少量のもち米を加えたものであることを特徴とした特許請求の範囲(3)記載の罐詰米飯。
- (5) 米飯が五目飯であることを特徴とした特許請求の範囲(4)記載の罐詰米飯。

3. 発明の詳細な説明

本発明は罐詰米飯およびその製造方法に関するものであり、特に袋状の油揚げに詰められた状態の米飯であつて、油揚げ・米飯ともに調味された状態で罐に詰められていることを特徴とする罐詰米飯およびその製造方法に関するものである。

罐詰米飯としては、従来赤飯の罐詰や五目飯の罐詰が提供されているが、これらは味や風味が単調となり易いとともに、一個の罐を開いて数人で食する際はそれぞれの食器に取り出さねばならず、また飯が罐の内壁に附着し易く食べにくい場合が多い。

本発明は、油揚げが米飯の罐詰の各工程において十分耐え得る弾性を有すること、米飯と共に罐詰めされた場合に米飯の味と風味を更に高めること、油揚げ内に米飯を詰めた状態で罐詰めすることが工業的に十分生産性があること、等を実験的に確めることによつて達成されたもので、その目的は、開罐した際に飯が罐の内側に附着することなく取り出し得て食べ易い罐詰米飯およびその製造方法を提供することにある。

本発明の他の目的は、詰められた米飯の一部が他の部分と完全に独立した状態で取り出し得るとともに、罐から取り出された一部は他の特に食器等に盛ることなくすし等の如くつまんで簡易に食することができる罐詰米飯およびその製造方法を提供することにある。

本発明の更に他の目的は、味、風味が従来のものに比べて更によく、また、開罐した際油揚げの開口部がなす模様の美感等によつて、食慾を高めさせる罐詰米飯およびその製造方法を提供することにある。

( 3 )

合する際に用いるのが望ましい。油揚げは適当な手段で袋状にする。最も一般的には80℃～60℃の湯に30分前後浸し、エアーコンプレッサー等を用いて油揚げ内にエアーを入れ、内皮を剝離させた後二つに切断する。油揚げはこの段階で味付けしてもよいが、後の工程で調味液を注ぎ、蒸煮する際にそれに詰められた精米と共にやがて味付けされることになるので、この段階で特に味付けする必要はない。

次に精米その他が詰められた前記油揚げを、その開口部が上向きになる状態で罐内へ並べて詰め合わせ、次いでこれに上方より適量の調味液を注入する。精米等が詰められた油揚げは、積み重ねず、即ち略密に並べる要領で罐に詰めることが必要である。調味液は、精米に具を混ぜる際は具に味付けした時の煮汁を用い、その煮汁に適量の水又は湯を加えて調合するが、具を使わない時は、各種調味料と水又は湯を混合するか、あるいは他の適当な方法で調合する。注入する調味液の量は、従来の罐詰米飯製造の

( 5 )

特開昭55-104866(2)

以下上述の目的を達成するための本発明の好適な実施例を説明する。

先ずその製造方法の実施例について述べると、洗米し乾燥した精米又はこの精米と調味された具とを混合させたものを袋状にした油揚げに適量詰める。ここに適量というのは、後述の工程で蒸煮した場合に詰められた精米の体積が増大するのを考慮してその量を定めるといふほどの意味である。前記精米は、好ましくはうるちとそのうるちより少量のもち米を混ぜたものが望ましく、もち米の量は製品に期待されるねばりの程度によつて増減する。具の内容は一般の五目飯のそれと同様であり、人参、ごぼう、しいたけ、肉類、魚貝類やそれらの加工品等が好適に用いられる。これらの材料は、味付けに先立つて普通の具と同様に必要なものは皮を剥き、みじん切にするとともに水洗し、ごぼうのように苦みのある野菜類にあつては苦抜きをなし、水さらしを行う。具の味付けを行つた際の煮汁は具と分離し、後述の工程で用いる調味液を調

( 4 )

場合と略同様であるが、油揚げを袋状にする際に湯に浸した時は、油揚げに相当の水分が含まれているので、その分だけ調味液の量および味の濃さを加減する。即ち純粋の乾燥固型量8に対し総水分量11を大体の標準とし、これに対し罐に詰め合わされた物が含む水分を減じて注入すべき調味液の量を定める。注入は、全体に均一に行うことが必要である。

前記のように調味液が注入された後これを蒸煮する。蒸煮は米がよく煮えればよいものであるからその具体的な方法、手段は特に問わない。一般に行われているように、ボックス内に罐を置き、下方より蒸気を与える場合は、ボックス内の温度が大体95℃～98℃となり、罐内の中心温度90度強となるが、かかる条件下では25分～30分で蒸煮は完了する。

前記の蒸煮が完了したならば直ちにその罐を巻締、即ち真空密封し、更に罐を洗浄し、高圧高熱殺菌を行つて仕上げる。

第1図、第2図は、以上の要領で製造された

( 6 )

罐詰米飯（五目飯）の一例を示すもので、第1図は開罐された状態を示し、罐1内には袋状の味付油揚げ2へ詰められた状態の各五目飯3が平面略密に並べられた状態で詰められている。各五目飯3は、第2図で示すように上下に重なることなく、油揚げ2の袋状開口部が上方に向き、その全部又は一部が開かれた状態に詰められている。各油揚げ2は、製造工程において、袋状にする際に湯に浸されて、又は袋状にする際湯に浸されなかつた場合でも蒸煮により十分な弾力性が備えられているので、巻縮時に破れることはほとんどない。

この五目飯3を食べる際は、従来のものと同様に罐ごと約20分～25分間熱湯に浸すか蒸し、開罐して一つ宛つまみ出して食べる。一度熱湯に浸したものは、もち米の有無又はその混入量により異なるが開罐しない状態において12～24時間程度経過後でも十分食し得る。

尚、高さのあまり高くないものであれば罐の形状は特に問題とならない。

以上説明した本発明品および方法によると、米飯は油揚げに包まれた状態であるため、罐から取り出す際に罐の内壁に附着することがないので取り出し易く、各米飯3は一つ宛独立して取り出し得るので、一つの罐のものを数人で食する場合でも、特にとり皿等がなくても食することができる。また、米飯の味、風味と、油揚げの味、風味がほどよくミックスされて、全体の味、風味が高められ、もち米を混入するところの傾向が特に顕著となり、ねばり、風味共に永く保たれる。更に、開罐した際に、米飯の色彩をバックとして油揚げの開口部がなす網状の模様は顕著に現われ、その美観によつても食欲をそそるものである。

#### 4. 図面の簡単な説明

第1図は本発明に係る罐詰を開罐した状態の平面図、第2図第1図A-Aの断面図である。

図中主要符号

1：罐

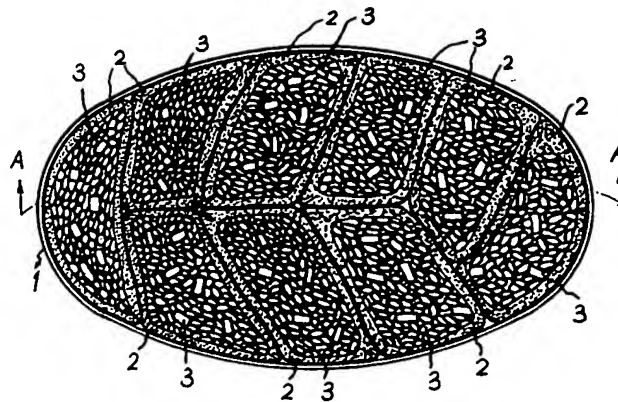
2：油揚げ

3：米飯

( 7 )

( 8 )

第1図



第2図

